

WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

ກົດລະບຽບສໍາຮັບຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກກັບອາຫານ ຮັດວິສຄອນຊຸມ

HAND SANITIZERS ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດມີ



Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດມີ" ບໍ່
ອະນຸຍາດໃຫ້ໃຊ້ແທນການລາງມີໄດ້. ເວັນເສັ້ນຈະລາງມີໃຫ້
ຖືກຕອງຕາມຄໍາແນະນຳທັງໝົດກ່ອນ ຈຶ່ງຈະໃຊ້ Hand
Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດມີ" ນີ້ໄດ້. ຖ້າໃຊ້ Hand
Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດມີ" ບໍ່ຖືກຕອງ
ມັນຈະທຳໃຫ້ອາຫານຕິດເຊື້ອໄດ້. Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດມີ"
ຈະຖືໄດ້ວ່າເປັນສົ່ງນໍາການຕິດສານຕ່າງໆໃສ່ອາຫານໄດ້. Hand Zanitizers
"ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດມີ" ຈະຕ້ອງໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນຮັບຮອງຈາກທາງກະຊວງ
ສາທາະຮະນະສຸກກອນ.



Hand Zanitizers "ຈະບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ໃຊ້ແທນການລາງມີ
ດ້ວຍໃນຫ້ອາຫານນັ້ນ. ມັນຈະບໍ່ໄດ້ຜົນໃນການລາງ
ຄວາມເປື້ອນ, ຫຼືສັງອົ່ນງອີກ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ຖ້າວ່າ
ຈະໃຊ້ Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດມີ"
ຫຼັງຈາກທີ່ທ່ານລາງມີແລ້ວ, ກໍຈະດີຫຼາຍເພົະຈະໄດ້
ລດຜ່ອນການຕິດເຊື້ອໂຮກ ແລະວ້ອນຮັດຕ້ອງຢູ່ໃນມືຂອງທ່ານໄດ້. ຮັດວິສຄອນຊຸມ
ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ໃຊ້ Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດມີ" ແທນການລາງມີ.

Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດມີ" ໄດ້ຜົນຢ່າງໃດ ?

Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດນີ້" ຈະທຳງານໂດຍການຊຸດນັ້ນມັນເຊົ້າປົກເທິງຮັບຜົວຫນັ້ນ, ເພື່ອປ້ອງຈັກເຊື້ອໂຣກທີ່ຢູ່ໃນຮ່າງກາຍຂອງບຸກຄົນຊົມອອກມາຫາງຜົວຫນັ້ນນີ້. ການຄົ້ນຄວາມຝຶກບ່ອນ
Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດນີ້" ບໍ່ສາມາດຈະລຸດຈຳນວນເຊື້ອໂຣກທີ່ຢູ່ໃນນີ້ໄດ້
ແລະ ໃນບາງກໍຮະນິກໍຍັງຝຶກບ່ອນ ອາດຈະເບັນການເຜີ່ມຈຳນວນເຊື້ອໂຣກໃນນີ້. ບໍລິສັດທີ່ທຳ Hand
Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດນີ້" ກໍອ້າງເຫດຜົນວ່າໄດ້ທຳການຄົ້ນຄວ້າເລື່ອແລະ ພົບເຫັນວ່າ
Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດນີ້" ນີ້ສາມາດຂາເຊື້ອໂຣກໄດ້ເຖິງ 99.9 %.

ຖ້າສົມທຽບການລາງມືແລະການໃຊ້ Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດມີ"ກວດທຽບກັນ. ມັນກຳບໍ່ສາມາດທີ່ຈະສົມທຽບກັນໄດ້ວ່າ ຜົນການປ້ອງກັນມັນມີຄວາມແຕກຕາງກັນຢ່າງໃດ, ເພາະວ່າຜົວຫັນໆ ຫຼືມີຂອງຄົນເຮົາກຳມືຄວາມແຕກຕາງກັນ ແລະມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກຫຼາຍຢ່າງກ່ອນຈະຢັ້ງຢືນຜົນເຫດໄດ້. ໃນເມື່ອເປັນຢ່າງນີ້ແລ້ວ ການໃຊ້ Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມສະອາດມີ" ກໍຈະຕອງຮູ້ວ່າ ສົ່ງຂອງຫຼົ້ານັ້ນໄດ້ຮັບການກວດກາ ຫຼືຮັບຮອງແລ້ວບໍ່. ຈຶ່ງຈຳໄວ້ວ່າ ບໍ່ກ່າວຢ່າງມັນອາດຈະບໍ່ເຫັນ ເດີມຕລອດໄປ, ໃນທັງສ້າງອາດຈະບໍ່ແນບນອນ.